

Feuille de chou, 17<sup>e</sup> semaine du 16 au 19 oct. 2007

Bonjour à tous.

C'est Claire du Café-Rico qui vous parle dans cette 17<sup>e</sup> feuille de chou... Mon stage ici s'achève bientôt. En effet, cette 17<sup>e</sup> semaine de panier sera la dernière pour moi. Alors que dire de cette expérience...? D'abord, confirmer que l'agriculture c'est un sport extrême ou il est difficile de tenir le rythme si l'on n'est pas passionné... Heureusement pour moi, mon stage m'a confirmé que je l'étais et je prévois commencer un jardin d'ici peu de temps (après encore quelques autres voyages...!).

Ensuite que malgré les coups durs et les moments difficiles, j'ai passé six mois magnifiques et je repars avec de beaux souvenirs pleins la tête. J'ai rencontré des personnes ici formidables; je parle de la famille Roussel, Richard et Annie, Gaël, Catherine, Teja, Hervé, Geneviève, Éric, Emmanuel et Annie et toutes les autres qui sont passés et qui font partie de ma vie maintenant, mais qui n'ont pas écrit de feuille de chou!

Alors, voilà, le Québec m'a accrochée et c'est certain que je reviendrai un jour. Maintenant, il est temps pour moi d'aller vadrouiller hors des limites de Montréal « city »...!

Pour vous chers partenaires la saison n'est pas finie; vous avez encore plein de beaux légumes à venir chercher. Je tenais à vous remercier, partenaires du Café-Rico et de St-Jean, pour les bons moments passés avec vous.

N'oubliez pas samedi prochain la grande récolte des carottes..., votre aide nous sera précieuse.

Certains événements nous rappellent que la vie est courte alors il ne faut pas attendre pour en profiter.

*Claire*, en stage de la vie à Cadet Roussel, pour l'équipe de la ferme.

COMMANDITÉ PAR : **FRITES ALORS**

# Purée de pommes de terre au chou vert et poireaux

## Ingrédients :

- . 1 kg (2 lb) de pommes de terre coupées en quatre
- . 1 l (4 tasses) de bouillon de poulet
- . 500 g (1 lb) de poireaux en fines lamelles
- . 250 ml (1 tasse) de lait
- . 3 gousses d'ail hachées
- . 1 feuille de laurier
- . 500 g (1 lb) de chou vert en fines tranches
- . 3 pincées de noix de muscade
- . 1 ml (¼ c. à thé ) de sel
- . 1 ml (¼ c. à thé) de poivre blanc
- . 30 ml (2 c.à soupe) de beurre
- . 60 ml (4 c. à soupe) de ciboulette ciselée

## Préparation :

1. Mettez les pommes de terre dans une grande casserole avec le bouillon. Complétez avec juste assez d'eau pour couvrir les pommes de terre. Laissez bouillir de 20 à 25 min.
2. Pendant ce temps, dans une autre grande casserole, mettez les poireaux, le lait, l'ail et le laurier. Couvrez. Laissez bouillir doucement de 15 à 20 min pour que les poireaux soient tendres. Enlevez la feuille de laurier. Égouttez les poireaux en conservant le lait de cuisson et l'ail séparément.
3. Dans la même casserole, mettez le chou et 4 cuill. À soupe d'eau. Couvrez. Laissez bouillir doucement de 10 à 15 min. Égouttez le chou et pressez-le pour en extraire le liquide de cuisson. Hachez-le finement.
4. Égouttez les pommes de terre et mettez-les dans un grand plat creux. Ajoutez le lait des poireaux et l'ail. Écrasez-les pour les réduire en purée. Ajoutez les poireaux, le chou, la noix de muscade, le sel, le poivre et le beurre. Saupoudrez de ciboulette.

Source : Sélection Reader's Digest